

⑬ BUNDESREPUBLIK
DEUTSCHLAND



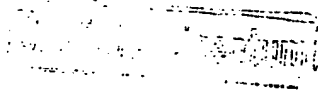
DEUTSCHES
PATENTAMT

⑫ Off nl ungsschrift
⑪ DE 30 43 648 A 1

⑤ Int. Cl. 3:
A 23 L 1/32
A 23 G 3/00
A 21 D 13/08

⑳ Aktenzeichen:
㉔ Anmeldetag:
㉕ Offenlegungstag:

P 30 43 648.7
19. 11. 80
27. 5. 81



㉑ Unionspriorität: ㉒ ㉓ ㉔
20.11.79 IT 3549A-79

㉗ Erfinder:
Erfinder wird später genannt werden

㉙ Anmelder:
Pre Gel Dr. Luciano Rabboni, Scandiano, Reggio Emilia, IT

㉚ Vertreter:
Eitner, E., Dipl.-Ing., Pat.-Anw., 8000 München

㉞ Elerpunschprodukt, insbesondere als Halbfertigprodukt für Eisdieleen, Zuckerbäckereien, Konditoreien o.dgl.

DE 30 43 648 A 1

DE 30 43 648 A 1

München, den 19. November 1980

P R E G E L Dr. Luciano Rabboni ,
V i a F. l i i Rosse l l i 3 ,
I 42 019 S c a n d i a n o (R e g g i o
E m i l i a) , I t a l i e n

-
- 5 Eierpunschprodukt, insbesondere als Halbfertigprodukt
für Eisdieleen, Zuckerbäckereien, Konditoreien od.dgl.
-

P a t e n t a n s p r ü c h e :

1. Eierpunschprodukt, insbesondere als Halbfertigprodukt
zur Verwendung in Eisdieleen, Zuckerbäckereien, Konditoreien
10 od.dgl., dadurch gekennzeichnet, daß das Produkt hauptsäch-
lich aus Wein, Eiern, Zucker, Alkohol und natürlichen Aroma-
stoffen, gegebenenfalls unter Zusatz von Milchstoffen wie
insbesondere Milchproteinen oder Trockenmilch bzw. anderen
Verdickungsmitteln und Farbstoffen, zusammengesetzt ist.

ORIGINAL INSPECTED

130022/0857

- 2 -

2. Eierpunschprodukt, insbesondere Halbfertigprodukt, nach Anspruch 1, gekennzeichnet durch einen Alkoholgehalt von ca. 10,4 % (mit gewissen Über- oder Unterschreitungen nach oben bzw. nach unten).

3. Eierpunschprodukt, insbesondere Halbfertigprodukt, nach Anspruch 1 bzw. 2, gekennzeichnet durch einen PH-Säure-Wert von ca. 4,5 und einen Rückstand oder Rest bzw. Bodensatz von ca. 45 bis 50 Brix.

4. Eierpunschprodukt, insbesondere Halbfertigprodukt, nach einem oder mehreren der Ansprüche 1 bis 3, gekennzeichnet durch einen Zuckergehalt von ca. 33 %.

5. Eierpunschprodukt, insbesondere Halbfertigprodukt, nach einem oder mehreren der Ansprüche 1 bis 3, gekennzeichnet durch einen Zuckergehalt von ca. 50 bis 63 %.

6. Eierpunschprodukt, insbesondere Halbfertigprodukt, nach einem oder mehreren der Ansprüche 1 bis 5, gekennzeichnet durch einen Zusatz von Verdünnungsflüssigkeit bei der Herstellung des Fertigproduktes.

- 3 -

7. Eierpunschprodukt, insbesondere Halbfertigprodukt, nach einem oder mehreren der Ansprüche 1 bis 6, dadurch gekennzeichnet, daß als Verdickungsmittel Stoffe wie Johannisbrot, Guar, Natriumalgenprodukte, Propylenglykolalgenprodukte, 5 Karboxymethylzellulose, Agar-Agar, Carragenine, Pektine, Pflanzengallertstoffe od.dgl. verwendet werden.
8. Verwendung eines Eierpunschproduktes bzw. Halbfertigproduktes nach einem oder mehreren der Ansprüche 1 bis 7, insbesondere in Eisdieleen, Zuckerbäckereien od.dgl., dadurch 10 gekennzeichnet, daß dem Produkt bzw. Halbfertigprodukt Milch in einer Volumenmenge zugesetzt wird, die etwa der gleichen bis doppelten Menge des Basisproduktes entspricht.
9. Verwendung eines Eierpunschproduktes bzw. Halbfertigproduktes nach einem oder mehreren der Ansprüche 1 bis 8, insbesondere in Zuckerbäckereien oder Konditoreien, zur Aromatisierung von Schlagsahne, Butterkrem, Chantilly, Zucker- 15 bäckereikrem und sonstigen Konditoreispezialitäten mit Eierpunsch.

- 4 -

10. Herstellung eines Hauptproduktes unter Verwendung eines Eierpunschproduktes nach einem oder mehreren der Ansprüche 1 bis 9, insbesondere für Eisdieleen od.dgl., gekennzeichnet durch folgende Dosierung: Eierpunsch mit veränderbarem Gewicht von 80 bis 120 gr., Verdickungsmittelpulver, Zucker mit veränderbarem Gewicht von 250 bis 300 gr. und ca. 1 Kg. Milch.
11. Herstellung eines Hauptproduktes unter Verwendung eines Eierpunschproduktes nach einem oder mehreren der Ansprüche 1 bis 9, insbesondere für Zuckerbäckereien, Konditoreien od.dgl., gekennzeichnet durch folgende Dosierung: Eierpunsch mit einem veränderbarem Gewicht von 60 bis 120 gr., ca. 1 Kg. Sahne, gegebenenfalls Zucker mit veränderbarem Gewicht von 100 bis 200 gr.
12. Herstellung eines Hauptproduktes unter Verwendung eines Eierpunschproduktes nach einem oder mehreren der Ansprüche 1 bis 11, dadurch gekennzeichnet, daß das Hauptprodukt während seiner Herstellung einem mäßigen Kochen unterworfen wird, um die aromatischen Eigenschaften und die Konsistenz bzw. die Dichtigkeit zu erhöhen.

130022/0857

- 5 -

13. Verfahren zur Herstellung von Eierpunschprodukten, insbesondere von Halbfertigprodukten, sowie zur Herstellung von Endprodukten mittels der Halbfertigprodukte, zur Verwendung in Eisdielen, Zuckerbäckereien, Konditoreien od.dgl., gekennzeichnet durch die Zusammenstellung und Vermischung der Produktbestandteile gemäß einem oder mehreren der Patentansprüche 1 bis 12.
- 5

- 6 -

Die Erfindung betrifft ein Eierpunschprodukt, welches insbesondere in Eisdielen, Zuckerbäckereien, Konditoreien od.dgl. als Halb-fertigprodukt verwendet werden kann, um damit ein Fertigprodukt herzustellen. Ferner bezieht sich
5 die Erfindung auf ein Verfahren zur Herstellung eines solchen Produktes sowie auf die verschiedenartige Verwendung desselben.

Die bisher übliche Verwendung von gewerblich her-gestelltem Eierpunsch oder Eierlikör mit Alkoholgehalt hat
10 für Eisdielen, Zuckerbäckereien usw. gewisse Nachteile, insbesondere hinsichtlich der Haltbarkeit, welche vor allem auf seinem verhältnismäßig hohen Alkoholgehalt beruhen. Der Erfindung liegt die Aufgabe zugrunde, ein bei Zimmertemperatur gut haltbares Eierpunschprodukt, ins-
15 besondere ein Halbfertig-Eierpunschprodukt zu schaffen, welches die genannten Nachteile nicht hat und daher für die Praxis vorteilhafter ist.

Das Eierpunschprodukt gemäß der Erfindung enthält Wein, beispielsweise Marsala-Wein, Weißwein oder Portwein,
20 Eier (nur Eidotter oder das ganze Ei), Zucker, Alkohol und natürliche Aromastoffe, sowie evtl. einen Zusatz von

- 7 -

Milchprodukten wie Trockenmilch, Milchproteinen und sonstigen evtl. Verdickungsmitteln sowie evtl. Farbstoffen. Erfindungsgemäß hat dieses Produkt einen Alkoholgehalt von ca. 10,4 % (mit gewissen Über- oder Unterschreitungen nach oben bzw. nach unten). Dieses Produkt ist weiterhin erfindungsgemäß gekennzeichnet durch einen PH-Säure-Wert von ca. 4,5 und einen Rückstand, Rest oder Bodensatz von ca. 45 bis 50 Brix. Ein solches Produkt kann in einem Behälter bei Zimmertemperatur ohne weiteres längere Zeit konserviert werden.

Durch Hinzufügen von Milch kann ein solches Halbfermentprodukt für die Benutzung vorbereitet werden.

Als Variante zur Benutzung dieses Produktes in Eisdielen, Zuckerbäckereien od.dgl. kann ein Eierpunsch mit einem Zuckergehalt von ca. 50 bis 63 % und mit einem Verdickungsmittel von 0,2 % bis 1,5 % vorgesehen werden; ein solches Verdickungsmittel kann erfindungsgemäß bestehen aus Johannisbrot, Guar, Natriumalgenprodukte, Propylenglykolalgenprodukte, Karboxymethylzellulose, Agar-Agar, Carragenine, Pektine und Pflanzengallertstoffen.

130022/0857

- 8 -

Für die Dosierung gießt man das Produkt, dem ein bis zwei gleiche Mengen Milch zugefügt werden, in einen Behälter. Für die Verwendung in Eisdieleen kann das Produkt erfindungsgemäß folgende Dosierung aufweisen: Eierpunsch mit einem
5 veränderlichen Gewicht von 80 bis 120 gr., Verdickungsmittelpulver, Zucker in einer Gewichtsmenge von 250 bis 300 gr., und 1 Kg. Milch. Für die Verwendung in Zuckerbäckereien oder Konditoreien ist erfindungsgemäß eine Zusammensetzung mit folgender Dosierung vorteilhaft: Eierpunsch in Menge
10 von 60 bis 120 gr., 1 Kg Sahne bzw. Rahm, evtl. zusätzlich eine Menge von 100 bis 200 gr. Zucker.

Ein solches Produkt bzw. Halbfertigprodukt ist auch erfindungsgemäß vorteilhaft brauchbar zur Aromatisierung von Fertigprodukten wie Schlagsahne, Butterkrem, Chantilly,
15 Tartuffl (kleine Kuchen) und Eis. Für die Benutzung in Eisdieleen und Zuckerbäckereien enthält das Produkt gemäß der Erfindung vorteilhaft Zucker in einer Menge von ca. 33 %, eine mäßige Menge von Verdickungsmitteln und ausreichende Aromastoffe. Das fertige Produkt gemäß der Erfindung
20 schmeckt im Vergleich zu einem Produkt, welches unter Verwendung von Eierpunsch aus einer Likörfabrik hergestellt ist, kräftiger und hebt den Geschmack des Eierpunschcharakteristischer hervor.

130022/0857

Ein Halbfertigprodukt-Eierpunsch für Eisdieleen, Zuckerbäckereien, Konditoreien od.dgl. ist erfindungsgemäß vor allem dadurch gekennzeichnet, daß es in der Hauptsache zusammengesetzt ist aus Wein, Eiern, Zucker, Alkohol, natürlichen Aromastoffen, Milchproteinen und anderen evtl. Verdickungsmitteln sowie gegebenenfalls Farbstoffen. Ein solches Produkt ist in dem Herstellungsbehälter bei Zimmertemperatur haltbar, wobei ein Alkoholgehalt von etwa 10,4 % besonders vorteilhaft ist. Dieser Gehalt verträgt sich gut mit der Zubereitung von Schlag-
sahne oder von Eis. Ein Prozentsatz von etwa 33 % Zucker ist ebenfalls vorteilhaft. Ein solches Produkt kann für die Herstellung des Haupt- oder Fertigproduktes durch Hinzufügung von Verdünnungsflüssigkeit und von Zuckerzutaten, die dem Fertigerzeugnis entsprechen, benutzt werden. Man kann aber erfindungsgemäß auch einen Gehalt von 50 % bis 63 % Zucker vorsehen. Ein Halbfertigprodukt dieser Art kann erfindungsgemäß in Eisdieleen durch Hinzufügen von Milch benutzt werden mit einer Volumenmenge, die etwa dem gleichen oder doppelten Volumen des Hauptproduktes entsprechen soll. Man gleßt zur Ausübung des Verfahrens etwa in den Behälter, in welchem das Eierpunschhalbfertigprodukt enthalten ist, die genannten Milchmengen.

- 10 -

Bei Verwendung in Eisdielen kann man folgende Dosierung für das Hauptprodukt vorsehen: Eierpunschprodukt mit einem veränderbaren Gewicht von 80 bis 120 gr., Verdickungsmittelpulver, Zucker in einer Gewichtsmenge
5 von 250 bis 300 gr. und 1 Kg. Milch. Man kann in weiterer Ausbildung der Erfindung das Hauptprodukt während der Herstellung einem mäßigen Kochvorgang unterziehen, um die aromatischen Eigenschaften und die Dichtigkeit des Produktes abzurunden und zu vervollkommen.

10 Die Anwesenheit von Wein ist besonders geeignet zur Erzielung der Konservierung des Produktes. Dieser Weinzusatz vermischt sich mit den anderen Gehaltsstoffen und verbessert das Produkt durch natürliche und chemische Vorgänge im Sinne einer wesentlichen Verbesserung
15 und Haltbarkeit.

Schließlich besteht die Erfindung auch in einem Verfahren zur Herstellung von Eierpunschprodukten, insbesondere von Haltfertigprodukten, sowie zur Herstellung von Endprodukten mittels der Halbfertigprodukte, zur Verwen-
20 dung in Eisdielen, Zuckerbäckereien, Konditoreien od. dgl., welches durch die Zusammenstellung und Vermischung der

- 11 -

Produktbestandteile gemäß einem oder mehreren der Patent-
ansprüche 1 bis 12 charakterisiert ist.


(Patentanwalt)